

SUPERSTART® Rouge

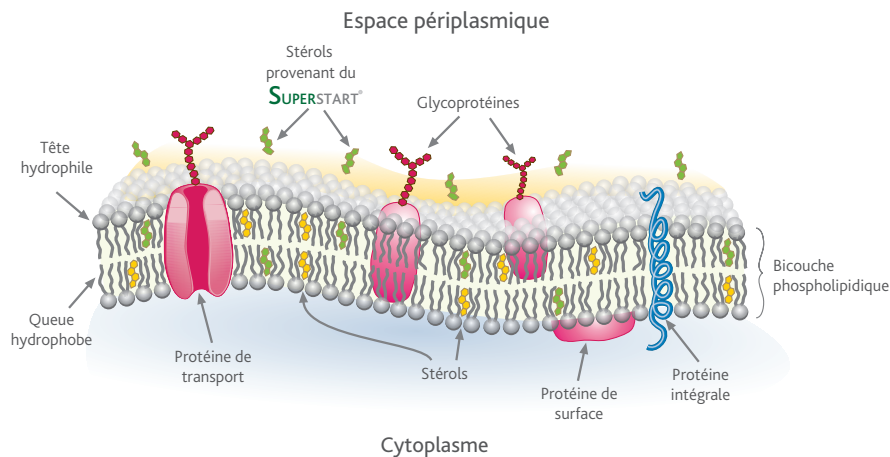
Préparateur de levures à utiliser pour la réhydratation des LSA pour une fin de fermentation franche. Brevet F 2.736.651

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie.

Non OGM. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Préparation spécifique à base de levures inactivées sélectionnées, naturellement riche en vitamines, minéraux, acides gras et stérols, particulièrement **ergostérol**. **SUPERSTART® ROUGE** apporte à la levure, lors de sa phase de réhydratation, les éléments essentiels constitutifs de sa membrane et garantit ainsi jusqu'à la dernière génération de levure la fluidité de sa membrane, sa résistance à l'alcool et la bonne conformation des transporteurs.



MODÈLE DE LA MOSAÏQUE FLUIDE

Grâce à sa **formulation riche en stérols**, **SUPERSTART® ROUGE** permet d'augmenter la résistance des levures aux forts TAV et aux températures de fermentation élevées, pour une fin de FA franche et nette.

SUPERSTART® ROUGE améliore la viabilité et le métabolisme général de la levure, et ainsi :

- Augmente significativement la résistance à l'éthanol.
- Limite la production d'acidité volatile (jusqu'à 50% en conditions difficiles).
- Préviend la production des composés soufrés négatifs (H₂S).
- Facilite le déclenchement de la FML.
- Renforce l'efficacité du pied de cuve.



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre
Densité apparente 600 g/L env.

Couleur beige

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUE

Humidité < 6 %
Azote total 7 % env.
Matière Protéique 45 % env.
Matière Glucidique totale 35 % env.
Matières minérales 6 % env.
Spores *clostridium*/g < 10
Salmonella/25g absence

E. coli/g absence
Staphylococcus aureus/g absence
Pseudomonas Aeruginosa/g absence
Arsenic < 1 ppm
Plomb < 1 ppm
Mercure < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS CŒNOLOGIQUES

À ajouter dans l'eau de réhydratation des levures. Ne pas employer directement dans la cuve (les éléments du **SUPERSTART® ROUGE** pourraient alors être absorbés par la flore indigène ou chélatés par certains constituants).

DOSE D'EMPLOI

20 - 30 g/hL de moût à fermenter dans l'eau de réhydratation des LSA.

Pour le levurage comme pour le pied de cuve en cas d'arrêt de fermentation (*consulter notre protocole de reprise de fermentation*).

MISE EN ŒUVRE

Ne pas utiliser de sachet ouvert.

Utiliser un récipient propre et inerte. Dissoudre la quantité totale de **SUPERSTART® ROUGE** nécessaire pour la cuve à fermenter dans 20 fois son poids d'eau à 37°C. Bien mélanger, puis y incorporer les LSA. Poursuivre le protocole de réhydratation habituel des LSA (se reporter au sachet de levure).

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO (emballage non entamé) : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1kg - carton de 10 kg.
Sac de 5kg - carton 10 kg.



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04- www.laffort.com

